

**Moelleux au Chocolat,
Caramel de Bailey's**

Pour 10 Personnes :

Pour le Moelleux :

Ingrédients:

- Œufs : 5 pièces,
- Sucre glace : 125 grs,
- Farine : 75 grs,
- Chocolat Araguani : 250 grs,
- Beurre : 170 grs.

Progression:

1. Mettre au bain marie le chocolat et le Beurre,
2. Mélanger au fouet les œufs et le sucre glace,
3. Une fois le chocolat et le beurre fondu l'incorporer au mélange sucre glace œuf puis fouetter,
4. Tamiser la farine,
5. Rajouter la farine au reste de l'appareil ... mélanger jusqu'à obtention d'un appareil consistant,
6. Préparer les moules puis les remplir,
7. Cuire à 180°C pendant 2 fois 4 minutes.

Le Diapason

Restaurant Le Diapason – 12-14, Rue Joseph de Maistre – 75018 Paris

Tél. 01.44.92.34.00 – Fax 01.44.92.34.30

Mail diapason@terrass-hotel.com - Web www.restaurantlediapason.com

Pour le Caramel de Bailey's :

Ingrédients :

- Sucre : 200 grs,
- Crème Liquide : 100 grs,
- Bailey's

Progression :

1. Faire un caramel à sec,
2. Déglacer le caramel avec la crème, et mélanger,
3. Rajouter le Bailey's à votre convenance,
4. Laisser refroidir,
5. Dresser les moelleux et rajouter le caramel.

Bonne Dégustation, Bon Appétit !

Le Diapason

Restaurant Le Diapason – 12-14, Rue Joseph de Maistre – 75018 Paris

Tél. 01.44.92.34.00 – Fax 01.44.92.34.30

Mail diapason@terrass-hotel.com - Web www.restaurantlediapason.com